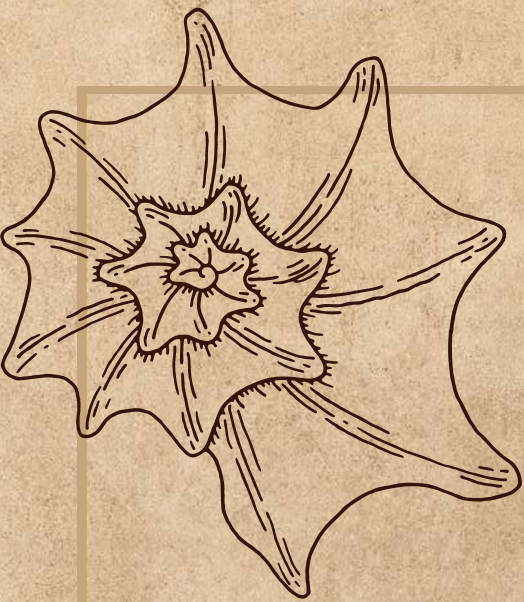
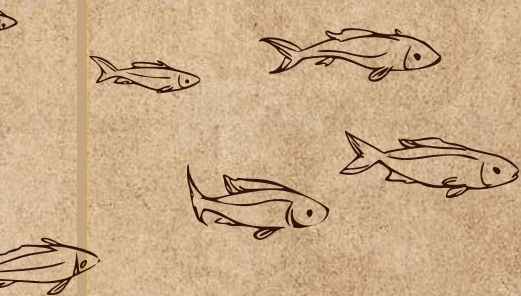




Croze  & Sapote
Beach

Menu





Antipasti

TRIS DI FORMAGGI & MIELE 9

Selezione di formaggi serviti con miele al peperoncino, miele al bergamotto & miele di acacia con zafferano dell'Az. agricola Malaspina (7)



INSALATA DI MARE 14

Seppie*, tenero polpo*, gamberi cotti al vapore**, aceto & olio evo (2, 3, 14)



POLPO ARROSTICCIATO SU VELLUTATA DI CECI 14

Tentacoli di polpo* scottato alla piastra servito su crema di ceci, cozze & pomodorini confit (14)



PEPATA INCOZZATA 10

Pepata di cozze servita con pomodoro piccante & crostini al rosmarino (1, 9, 14)



POLPETTE CUORE&SAPORE BEACH 9

Polpette** di manzo & pollo con verdure saltate avvolte in panatura croccante di panko servite con maionese alle carote (1, 4, 9)





IL ROSSO & LO SCOGLIO 15

Spaghettoni alle vongole & tartare di gambero rosso**, pomodorini, bisque & scorza di limone (1, 2, 9, 14)



CALAMARATA AL PISTACCHIO SICILIANO 14

Gamberi**, calamari*, pesto di pistacchio siciliano & bisque (1, 2, 8, 9, 14)



SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI 14

Vongole, aglio & prezzemolo (1, 14)



MEZZO PACCHERO CON COZZE & PECORINO 12

Cozze, pecorino, patate, porro, aglio & prezzemolo (1, 7, 14)



SPAGHETTONE CUORE&SAPORE BEACH 15

Crema di mirtillo, lardo di colonnata fuso & miele di acacia (Az. De Filippo Saverio) con vellutata di zafferano, tartare di gambero rosso** & granella di pistacchio (1, 2)



GNOCCHI RUSTICI CON GUANCIALE & PISTACCHIO SICILIANO 13

Guanciale, pesto di pistacchio con granella (1, 7, 8)



GNOCCHI AL POMODORO 8

Pomodoro, carote, cipolla & sedano (1, 9)

Secondi

Cuore & Sapore
Beach



FILETTO DI TONNO & FRUTTI ROSSI 17

Filetto di tonno* scottato con sesamo tostato su crema di lamponi freschi (3, 11)



SPADA IN CROSTA 15

Spada* fritto in crosta di panko & pistacchio servito su crema di mela & zenzero (1, 3, 8)



FRITTURA DI CALAMARI* & PARANZA** 17

(1, 2, 14)

GRIGLIATA MISTA (MIN. 2 PERSONE) 40

Tonno*, spada*, gamberoni*, calamaro* & orata* (2,3,14)



FILETTO ALLA DEMI-GLACE 18

Filetto di scottona** cotto a bassa temperatura servito con demi-glace (2,3,14)

COTOLETTA DI POLLO* 10

(1, 4)

Contorni

INSALATA VERDE 3,5

INSALATA CALABRESE 5

pomodori, cipolla e origano

PATATINE FRITTE* 4

Rosticceria

BRACIOLE DI CARNE** (PZ. 5) 5

(4)

BRACIOLE DI PATATE** (PZ. 10) 5

(1, 4)

NUGGETS* (PZ. 6) 4

(1, 4)

PANINO CON COTOLETTA

Insalata & maionese (1,4)

6



Bibite

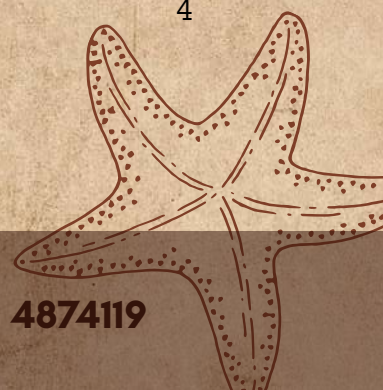


ACQUA PICCOLA	1
ACQUA GRANDE	2
COCA COLA	2,5
COCA COLA ZERO	2,5
FANTA	2,5
BRASILENA	2
GASSOSA	2
THE LIMONE/PESCA (LATTINA)	2,5
SCHWEPPES TONICA/LEMON	2,5
REDBULL	3,5
CRODINO	2,5
CAMPARI	3
SPRITZ	6
PROSECCO AL CALICE	3

Birre



NASTRO AZZURRO	3
BECK'S	3
HEINEKEN	3
CORONA	4
TENNENT'S	4
CERES	4



Vini

IUZZOLINI BIANCO	15
IUZZOLINI ROSATO	15
IUZZOLINI ROSSO	15
LUMARE	22
MADREGOCCIA	22
MALVASIE SAUVIGNON	23
COLLI DI GINESTRA	23
GRECO BIANCO STATTI	25
BLUETTE STATTI	25
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSATO (1LT)	10
CALICE DELLA CASA	3

Distillati

AMARO SILANO	2,5
AMARO DEL CAPO	2,5
JAGERMEISTER	2,5
PETRUS	2,5
GRAPPA BARRICATA	4
JACK DANIEL'S	4
LIQUIRIZIA	3
LIMONCELLO	3
BAILEYS	3



Allergeni

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE	8		FRUTTA A GUSCIO
2		CROSTACEI	9		SEDANO
3		PESCE	10		SENAPE
4		UOVA	11		SEMI DI SESAMO
5		ARACHIDI	12		SOLFITI
6		SOIA	13		LUPINI
7		LATTE E DERIVATI	14		MOLLUSCHI

I NUMERI RIPORTATI SOPRA SONO DEI RIFERIMENTI UTILIZZATI PER RICONOSCERE GLI ALLERGENI ALL' INTERNO DI OGNI SINGOLO PIATTO DEL NOSTRO MENÙ.

Gentile cliente, per qualsiasi ulteriore informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta.



***PRODOTTO SURGELATO**

****PRODOTTO ABBATTUTO**

Prodotti surgelati e abbattuti verranno segnalati all'interno del nostro menù con i simboli sopra elencati

